

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

春の旬前菜
Spring seasonal appetizer

- Antipasto -

季節のズッパ
Seasonal soup

または
or

フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ (+1,320円)
Foie gras and homemade brioche of petit burger (+¥1,320)

※ご予約時、グループごとにまとめたのオーダーをお願いいたします
Please make a group order at the time of reservation.

- Primo piatto -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・新鮮なウニのクリームスパゲッティニ (+550円)
Sea urchin cream spaghettiini (+¥550)

・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ
Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghettiini

・ヴェネト産ホワイトアスパラと姫様のたまごのカルボナーラ (+2,200円)
Veneto white asparagus and “Himesama”egg carbonara (+¥2,200)

- Pesce -

本日のお魚料理 旬の仕立てで
Today's fish dish, prepared in season

- Carne -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

・葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

・葉山牛フィレ肉のフリット 塩水ウニとキャビアと共に (+4,500円)
Fried HAYAMA beef fillet with sea urchin and cavia (+¥4,500)

※入荷がない場合は、同等ランクの和牛をご用意いたします
If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

季節果実のティラミス AOスタイル
AO style with seasonal fruits Tiramisu

- Caffè o tè -

コーヒー (HOT / ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT / ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

春の旬前菜
Spring seasonal appetizer

- Primo piatto -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・新鮮なウニのクリームスパゲッティニ (+550円)
Sea urchin cream spaghettiini (+¥550)

・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ
Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghettiini

・ヴェネト産ホワイトアスパラと姫様のたまごのカルボナーラ (+2,200円)
Veneto white asparagus and “Himesama”egg carbonara (+¥2,200)

- Second piatto -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

・葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

・葉山牛フィレ肉のフリット 塩水ウニとキャビアと共に (+4,500円)
Fried HAYAMA beef fillet with sea urchin and cavia (+¥4,500)

※入荷がない場合は、同等ランクの和牛をご用意いたします
If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・本日のドルチェ
Today's dessert

・リオレ (はるみ / バジル / 清見オレンジ)
Riolet < Harumi / Basil / Kiyomi orange >

・バスクチーズケーキ (抹茶 / 湘南ゴールド) (+1,320円)
Basque cheesecake < Matcha / Shonan gold > (+¥1,320)

・モンブラン (桜 / ビーツ / 2種の苺) (+1,650円)
Mont blanc < Cherry blossom / Beets / 2kind of strawberry > (+¥1,650)

- Caffè o tè -

コーヒー (HOT / ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT / ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

季節や仕入れ状況などにより、メニューが一部変更となる場合がございます / 上記の料金は、サービス料10%を別途頂戴いたします
Depending on the season and purchase situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

春の旬前菜
Spring seasonal appetizer

- Primo piatto -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

- ・新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ (+550円)
Sea urchin cream spaghettini (+¥550)
- ・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ
Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghettini
- ・ヴェネト産ホワイトアスパラと姫様のたまごのカルボナーラ (+2,200円)
Veneto white asparagus and "Himesama"egg carbonara (+¥2,200)

- Second piatto -

桜鱒 Sakura trout	蛤 Clam	筍 Bamboo shoots
	または or	
牛ハラミ Beef skirt steak	ルッコラ Arugula	白味噌 White miso

- Dolce -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

- ・本日のドルチェ
Today's dessert
- ・リオレ (はるみ/バジル/清見オレンジ)
Riolet < Harumi / Basil / Kiyomi orange >
- ・バスクチーズケーキ (抹茶/湘南ゴールド) (+1,320円)
Basque cheesecake < Matcha / Shonan gold > (+¥1,320)
- ・モンブラン (桜/ビーツ/2種の苺) (+1,650円)
Mont blanc < Cherry blossom / Beets / 2kind of strawberry > (+¥1,650)

- Caffè o tè -

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

季節や仕入れ状況などにより、メニューが一部変更となる場合がございます / 上記の料金は、サービス料10%を別途頂戴いたします
Depending on the season and purchase situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Antipasto -

春の旬前菜
Spring seasonal appetizer

- Primo piatto -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

- ・新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ (+550円)
Sea urchin cream spaghettini (+¥550)
- ・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ
Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghettini
- ・ヴェネト産ホワイトアスパラと姫様のたまごのカルボナーラ (+2,200円)
Veneto white asparagus and "Himesama"egg carbonara (+¥2,200)

- Dolce -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

- ・本日のドルチェ
Today's dessert
- ・リオレ (はるみ/バジル/清見オレンジ)
Riolet < Harumi / Basil / Kiyomi orange >
- ・バスクチーズケーキ (抹茶/湘南ゴールド) (+1,320円)
Basque cheesecake < Matcha / Shonan gold > (+¥1,320)
- ・モンブラン (桜/ビーツ/2種の苺) (+1,650円)
Mont blanc < Cherry blossom / Beets / 2kind of strawberry > (+¥1,650)

- Caffè o tè -

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)